DOMINO VITRO

IX-302

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ENCIMERAS ENCASTRABLES

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTION FOR HOBS

ELECTRIC HOBS

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE E LA MAINTENANCE DES PLAQUES

ELECTRIQUE PLAQUES

BEDIENUNGS WARTUNGSANLAITUNGEN FÜR KOCHERDE

ELECTRISHE KOCHFELDER

FRANKE

www.franke.es

LIB30195 (V2.0)

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	VITRO IX 302
Tensión	230V
Corriente	23,5 A
Placa Hi light 1200 W	1
Placa Hi light 1800 W	1
Potencia máxima W	3000
Cable de alimentación	3x1,5 mm^2

1. Montaje (Fig1)

La instalación es a cargo del comprador. El Fabricante no tiene la obligación de efectuar dicho servicio. Los servicios requeridos al Fabricante, si derivaran de una instalación incorrecta, no están incluidos en la garantía.

Las placas empotrables están preparadas para ser instaladas en encimeras de cualquier material, siempre y cuando resistan a una temperatura de 100°C, y tengan un grosor entre 25 y 40 mm. La distancia mínima entre una eventual pared vertical de un mueble columna adosado y el borde de la placa debe ser de 150 mm como mínimo; mientras que la distancia entre la pared trasera y el borde de la placa debe ser de 55 mm como mínimo. Si debajo de la placa hay un espacio utilizable, debe aislarse mediante una pared divisoria de material apropiado (madera o similar). Dicha pared debe estar a 10 mm, como mínimo, del fondo de la placa.

Fijación al mueble (Fig 2)

La fijación al mueble se realiza con soportes de fijación que se entregan como accesorios. En la parte inferior de la placa hay agujeros en donde se introducen las espigas (A) **y** se enroscan los tornillos (C) que bloquean las grapas de fijación (B).

Aplicación de la junta (Fig 3)

Importante - La figura indica el modo de aplicar el sellador en todo el perímetro.

Este aparato ha sido fabricado para uso doméstico **(no profesional).**

2. Conexión eléctrica (Fig 4)

Compruebe los datos indicados en la placa situada en el fondo de la encimera y verifique que la tensión nominal de línea y potencia disponibles sean adecuadas para su funcionamiento.

Antes de efectuar la conexión, controle la eficiencia de la instalación de toma a tierra obligatoria por Ley. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad por posibles lesiones a personas o daños a cosas causados por la inobservancia de dicha norma.

Para los modelos sin enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado que soporte la carga indicada en la placa de características. El conductor de tierra del cable es de color amarillo-verde. En todos los casos el enchufe debe ser accesible.

Si se desea realizar una conexión fija a la línea, habrá que colocar entre el aparato y la línea, un dispositivo omnipolar de corte con una distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo.

Para conectar el cable a la encimera hay que aflojar y quitar la tapa de la regleta para llegar a los contactos. Una vez efectuada la conexión, bloquee el cable con el sistema de fijación y cierre la tapa de la regleta.

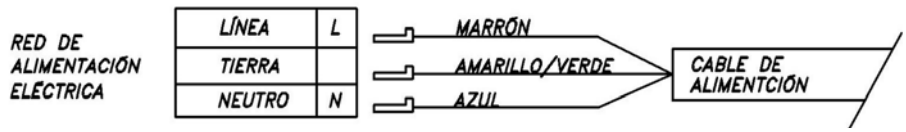
Si hubiera que sustituir el cable de alimentación, el conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser, obligatoriamente, 10 mm más largo que los conductores de línea.

Use sólo un cable de goma tipo H05RR-F.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD. Las partes destinadas a tener contacto con substancias alimenticias de este aparato son conformes a la Directiva 89/109 CEE y al Dec. Legislativo N° 108 del 25/1/92.

CE Aparato conforme a las directivas europeas 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE y modificaciones siguientes.

Este aparado cumple la Directiva Europea 2002/96/CE sobre Residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esta directriz enmarca la validez en toda Europa de la devolución y reciclado de los Residuos de equipos eléctricos y electrónicos.



INSTRUCCIONES PARA EL USO

Importante: limpiar la encimera antes de cocinar por primera vez. Después, hay que encender todas las placas, una a la vez, en vacío (sin ninguna olla), durante 5 minutos a temperatura máxima. De esta manera se eliminará el olor a nuevo y se evaporará la humedad acumulada en las placas. Esto también es necesario para que los dispositivos electrónicos funcionen perfectamente.

MANDOS DE CONTROL (FIG. 4)
LAS ZONAS DE COCCIÓN SE CONTROLAN MEDIANTE MANDOS CONECTADOS A UN REGULADOR DE ENERGÍA QUE SE GIRA EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ. LOS NÚMEROS DEL 1 AL 6 INDICAN EL PROGRAMA PARA LA COCCIÓN. 1 ES EL PROGRAMA MÍNIMO Y EL 6 EL MÁXIMO. EL 0 INDICA LA POSICIÓN OFF.
LA ZONA QUE CONTROLA CADA MANDO PUEDE LOCALIZARSE EN EL ESQUEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LA ZONA DE CONTROL.

1. MANDO DE CONTROL
2. INDICADOR DE CALOR RESIDUAL
3. IDENTIFICACIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN

LUZ DE AVISO DE TENSIÓN
LA LUZ DE AVISO DE TENSIÓN SE ENCIENDE CUANDO FUNCIONAN UNO O MÁS ELEMENTOS TÉRMICOS.

I**NDICADOR DE CALOR RESIDUAL**
CADA ELEMENTO TÉRMICO SE ASOCIA A UN INDICADOR DE CALOR RESIDUAL QUE SE ENCIENDE DE FORMA AUTOMÁTICA CUANDO LA ZONA DE COCCIÓN CORRESPONDIENTE ALCANZA O SUPERA UNA TEMPERATURA DE 50°C. CUANDO SE APAGA UNA ZONA DE COCCIÓN, LA LUZ CORRESPONDIENTE PERMANECE ENCENDIDA DURANTE EL TIEMPO NECESARIO HASTA QUE LA ZONA SE ENFRÍA POR DEBAJO DE 50°C.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Algunos consejos para cocinar
Use sólo sartenes y ollas con fondo robusto y, si fuera posible grueso, principalmente para las preparaciones con altas temperaturas de cocción, tales como el freir. Los fondos cóncavos prolongan el tiempo de preparación y malgastan energía. La mejor transmisión del calor se obtiene cuando la olla y la zona de cocción tienen las mismas dimensiones.
En las zonas de cocción también se puede emplear vidrio Pyrex y porcelana, siempre y cuando el fondo sea liso. Observe las instrucciones suministradas por el fabricante del recipiente.
Las salpicaduras se deberán eliminar de inmediato.

Notas importantes
Atención: las superficies de las zonas de cocción se vuelven incandescentes durante el uso. Por dicho motivo, se aconseja mantener los niños lejos de su alcance.
No haga caer objetos duros sobre las superficies de cocción. En algunas condiciones, el material es sensible a las cargas mecánicas. La caída de objetos con punta podría romper la superficie de cocción. Si la superficie de cerámica se rompiera, agrietara o rayara inadvertidamente, deje de usar de inmediato la encimera y contacte al Servicio de Asistencia Técnica.
La superficie de vitrocerámica no se debe usar como superficie de apoyo. **No utilizar ollas en aluminio** ni directamente sobre la placa alimentos envueltos en hojas de aluminio o en materiales plásticos. Jamás debe accionar las placas sin ollas. No coloque objetos inflamables, explosivos o deformables en proximidad de la zona de cocción.
Las grasas o aceites recalentados pueden inflamarse; por dicho motivo, las comidas que prevean el uso de grasas o aceites, tales como patatas fritas, deben controlarse durante la cocción.
Además, es necesario asegurarse que los cables y los enchufes de otros electrodomésticos no tengan contacto con las superficies de cocción calientes.
El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C más que la temperatura ambiente.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio postventa.
Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico
No limpie jamás su encimera con equipos de limpieza a vapor o similares.

Después de cada uso hay que limpiar la encimera, tras dejarla enfriar. Hasta los residuos más pequeños se carbonizarían cuando utilizara nuevamente la encimera. Use sólo detergentes específicos. La esponja de acero, las esponjas abrasivas y los polvos pueden rayar el producto. No utilice productos de limpieza para horno porque son corrosivos.
La suciedad ligera se puede eliminar con un paño húmedo o con sosa caliente. Los residuos de detergente se deben eliminar con agua fría y luego secar perfectamente. Las manchas resistentes al agua hirviendo se pueden eliminar con vinagre y limón, o con líquidos antical. Si uno de dichos detergentes tuviera contacto con el marco, límpielo de inmediato con un paño mojado para que no se deteriore.
Las incrustaciones se pueden eliminar fácilmente con una rasqueta para vidrio. El mango de la rasqueta no debe ser de plástico porque se podría pegar a las superficies calientes. Tenga mucho cuidado durante su uso: peligro de heridas.
El azúcar y los alimentos con azúcar caramelizada se deben eliminar de inmediato de las zonas de cocción encendidas.

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:
Si la encimera no funcionara, le aconsejamos controlar que el enchufe esté bien conectado.
Si no se logra detectar el problema:
apague el aparato, no trate de repararlo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato está amparado por garantía que le permite aprovechar el Servicio de Asistencia Técnica.
Conserve la factura o recibo de compra para testificar la fecha de la misma. En caso de necesidad, tendrá que mostrar al Servicio de Asistencia Técnica el documento fiscal emitido por el revendedor en el momento de la compra (documento de entrega, factura, recibo fiscal, etc.) en el que están indicados el nombre del revendedor, la fecha de entrega, los datos del producto y el precio de venta.

TECHNICAL DETAILS

MODELS	VITRO IX 302
Voltage	230V
Current	23,5 A
Hi light plate 1200 W	1
Hi light plate 1800 W	/
Max power W	3000
Electrical cable	3x1,5 mm^2

1.Installation (Fig 1)

Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.
The flush-mounted cook tops are designed for installation in work tops made of all kinds of material, providing they can withstand a temperature of 100°C, and are between 25 and 40 mm thick.. A partition made of insulating material (wood or the like) must be inserted between the cook top and the space below. This partition must be at least 10 mm from the underside of the cook top tray.

Fixing the cook top to the unit (Fig 2)

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where the tabs (A) are inserted so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

Applying the seal (Fig 3)

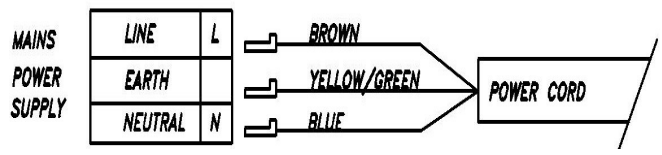
Important - The figure shows how the seal must be attached all around the perimeter.
This cook top has been designed for non-professional, domestic use.

2.Electric connections

Check the details given on the nameplate situated on the underside of the cook top, then make sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.
Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the cook top is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.
For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.
If you prefer to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker with a breaking gap of at least 3 mm between the cook top and the mains.
To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.
If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
Use only rubber cable type H05RR-F.

DECLARATION OF CONFORMITY. In the parts destined to come into contact with foodstuffs, this appliance is in accordance with the requirements of the EC directive 89/109 transposed in the Italian Legislative Decree N° 108 of 25/01/92.

CE Appliance conforming to the European directives 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC and subsequent revisions.
This appliance is marked according to the European directive 20002/96/EC on waste Electrical and electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a europeanwide validity of return and recycling on Waste electrical and electronic Equipment



INSTRUCTIONS FOR USE

Important: Before cooking with the appliance for the first time, it is important to clean the cook top. Then turn on all the heating elements, one as a time, with no pan on top, for 5 minutes on the maximum temperature setting. This will eliminate to the "new smell" and make any humidity that had accumulated on the heating elements evaporate. This is also essential to ensure that the electronic devices function properly.

CONTROL KNOBS (Fig 4)

COOKING ZONES ARE CONTROLLED BY KNOBS CONNECTED TO AN ENERGY REGULATOR NUMBERS 1 TO 6 ARE USED TO INDICATE COOKING SETTINGS, TURNING CLOCKWISE WHERE 1 IS THE MINIMUM SETTING AND 6 THE MAXIMUM SETTING. NUMBER 0 SIGNIFIES THE OFF POSITION.
THE ZONE CONTROLLED BY EACH KNOB IS IDENTIFIED BY THE ADJACENT COOKING ZONE IDENTIFICATION **ON THE FRONT PART OF THE OVEN ON ON THE CONTROL PANEL.**

1. CONTROL KNOB
2. RESIDUAL HEAT INDICATOR
3. COOKING ZONE IDENTIFICATION

MAINS INDICATOR LIGHT

THE MAINS INDICATOR LIGHT IS SWITCHED ON WHEN ONE OR MORE OF THE HEATING ELEMENTS ARE OPERATING.

RESIDUAL HEAT INDICATOR (HOT HOB INDICATOR)

EACH HEATING ELEMENT HAS A CORRESPONDING RESIDUAL HEAT INDICATOR LIGHT. THIS SWITCHES ON AUTOMATICALLY ONCE THE CORRESPONDING COOKING ZONE HAS REACHED A TEMPERATURE OF 50°C AND ABOVE. ONCE A COOKING ZONE HAS BEEN TURNED OFF, THE CORRESPONDING LIGHT WILL STAY ON FOR A PERIOD OF TIME NECESSARY FOR THE ZONE TO COOL DOWN TO 50°C

CLEANING AND MAINTENANCE

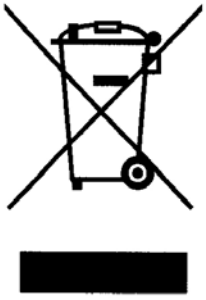
A few cooking tips

Use only saucepans and frying pans with a sturdy, preferably thick bottom. This is particularly important when preparing food requiring high cooking temperatures, such as fried foods. If the bottom of the pan is not perfectly flat, the food takes longer to cook and uses up more energy. The best heat transfer is obtained when the saucepan and burner are the same size.
You can also use Pyrex and porcelain pans on the burners, providing the bottom of the pan is smooth. Refer to the instructions of the pan manufacturer on this point.
Any spillages from the pans should be wiped away immediately.

Important notes

Warning: the burner surface becomes red hot when in use, so it is always advisable to keep children well away from the cook top.
Avoid dropping any hard object on the cook top surface. In some conditions, the material is sensitive to mechanical loading. The shock of a sharp or pointed object can damage the cooking surface. In the event of any breakage, cracking or other damage being accidentally caused to the ceramic top, it is essential to stop using the cook top immediately and contact customer care.
Ceramic glass cook tops must never be used as a work surface. **Do not us aluminum pan.** Do not prepare food wrapped in aluminium foil or packaged in plastic. Never use the burner without a saucepan on it. Never place flammable, explosive or deformable objects in the vicinity of the cook top.
Fats and oils can catch fire if they are overheated: that is why foods requiring the use of fat or oil, e.g. French fries, must always be supervised while they are cooking.
Moreover, it is essential to make sure that the power cords and plugs of any other domestic appliances attached to sockets near the cook top can never come into contact with the hot cook top surfaces.
No part of the power supply cable must reach an ambient temperature which is over 50°c.
If damaged, the cable must be replaced with one supplied by the technical assistance service.
If the glass surface breaks, unplug the device from the mains supply in order to avoid getting an electric shock.
The cook top must never be cleaned with steam or other such cleaning devices.
It is essential to clean the cook top - once it has cooled down - every time it has been used. Even the smallest food scraps would burn the next time it is used. Use only the recommended detergents. Wire wool, abrasive pads and powders will cause scratching. Oven-cleaning products are unsuitable because they are corrosive.
Mild soiling can be removed with the aid of a damp cloth or with hot soda. Any traces of detergent must be removed with cold water and the surfaces must then be accurately dried. Any signs of water that cannot be removed with boiling water can be eliminated with vinegar and lemon juice, or with a scale-remover fluid. If

any of these detergents comes into contact with the cook top frame, it must be cleaned off immediately with a wet cloth, to avoid damaging the seal.
Any tenacious dirt can easily be removed with the aid of a glass scraper. The scraper handle must not be made of plastic because it could become stuck to the hot surfaces. Pay attention while using to scraper: it can cause injury.
Sugar and foods containing caramelized sugar must be removed immediately from the hot burner.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

TECHNICAL SUPPORT

Before calling in the technician:
- if the cook top does not work, we recommend you first make sure that the plug is fitted properly in the power socket.

If you cannot find any reason for the malfunction:
- turn off the appliance and do not manhandle it. Call in the technical support service.

The appliance comes with a guarantee certificate that entitles you to use the technical support service.
The guarantee must be duly completed, kept in a safe place, and exhibited to the authorized technician in case of need, together with the fiscally valid document issued by the retailer at the time of purchase (delivery bill, invoice, cash register receipt, etc.) indicating the name of the retailer, the date of delivery, details for identifying the product and the purchase price.

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	VITRO IX 302
Tension	230V
Courant	23,5 A
Plaque hi-light 1200 W	1
Plaque hi-light 1800 W	/
Puissance maximum W	3000
Câble électrique	3x1,5 mm^2

1. Montage (Fig.1)

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.
Les tables de cuisson encastrables sont prévues pour l'installation sur des plans de travail réalisés dans n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à une température de 100 °C, et d'une épaisseur pouvant varier de 25 à 40 mm. Quand il y a sous la table de cuisson un volume accessible, il faut prévoir entre la table de cuisson et ce volume une épaisseur de matériau isolant (bois ou similaires). Cette couche d'isolation doit se trouver à au moins 25 mm du fond du caisson de la table de cuisson.

Fixation au meuble (Fig.2)

La fixation au meuble est assurée par des pattes de fixation fournies comme accessoires. Des trous sont déjà prévus dans la partie inférieure du caisson dans lesquels il faut introduire les chevilles (A) où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

Application joint (Fig.3)

Important - La figure indique comment appliquer le joint sur tout le périmètre.
Cet appareil a été conçu pour un usage de type non professionnel à l'intérieur d'habitations.

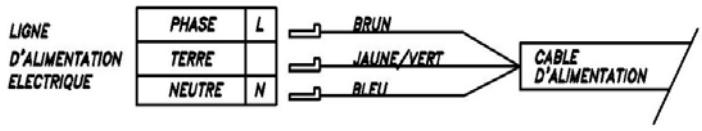
2. Branchement électrique

Contrôler les données figurant sur la plaque située sur le fond de la table de cuisson puis s'assurer que la tension nominale du secteur et la puissance disponibles sont adaptées à son fonctionnement.
Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux choses dérivant de la non-observation de cette norme.
Pour les éventuels modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de terre du câble est identifié par les couleurs jaune/vert. Dans tous les cas, la fiche doit être accessible.
Si l'on désire réaliser un branchement fixe et direct, il faudra intercaler, entre l'appareil et la ligne d'alimentation, un dispositif omnipolaire d'interruption avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.
Pour connecter le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, il faut enlever le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, le câble doit être bloqué avec le système de fixation fourni et le couvercle du bornier doit être remis immédiatement.
En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de phase.
Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F,.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ. Cet appareil, dans les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la directive CEE89/109 et au Décret Législatif de transposition N° 108 du 25/01/92.

CE Appareil conforme aux directives européennes 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

Cet appareil est enstampillé conforme à la directive euopéenne 2002/96/CE sur les Déchets d'equipements électriques et électroniques (DEEE). Ces principes servent de cadre aux régles européenes régissant le retour et le recyclage desdéchets d'equipements électriques et électroniques



MODE D'EMPLOI

Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer la table de cuisson. Ensuite, il faut allumer tous les éléments chauffants, un par un, sans casserole, pendant 5 minutes à la puissance maximum. Cela permettra d'éliminer l'odeur de "neuf" et de faire évaporer l'humidité accumulée sur les plaques chauffantes. Cette opération est nécessaire en outre pour que les dispositifs électroniques puissent fonctionner parfaitement.

BOUTONS DE COMMANDE (Fig.4)

LES ZONES DE CUISSON SONT COMMANDÉES PAR DES BOUTONS RACCORDÉS À UN RÉGULATEUR D'ÉNERGIE À TOURNER DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE. LES NUMÉROS DE 1 À 6 INDIQUENT LES VALEURS DE PRÉRÉGLAGE POUR LA CUISSON. 1 EST LA VALEUR MINIMUM ET 6 LA VALEUR MAXIMUM. 0 INDIQUE LA POSITION OFF.
LA ZONE COMMANDÉE PAR CHAQUE BOUTON PEUT ÊTRE IDENTIFIÉ SUR LE SCHÉMA DE LA ZONE DE CUISSON CI-CONTRE.

1. BOUTON DE COMMANDE
2. INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE
3. IDENTIFICATION DE LA ZONE DE CUISSON

VOYANT LUMINEUX PRÉSENCE TENSION

LE VOYANT LUMINEUX DE PRÉSENCE TENSION S'ALLUME QUAND UN OU PLUSIEURS ÉLÉMENTS CHAUFFANT SONT EN FONCTION.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

CHAQUE ÉLÉMENT CHAUFFANT EST ASSOCIÉ À UN INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE. CET INDICATEUR S'ALLUME AUTOMATIQUEMENT UNE FOIS QUE LA ZONE DE CUISSON CORRESPONDANTE A ATTEINT OU DÉPASSÉ UNE TEMPÉRATURE DE 50°C. APRÈS L'EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON, LE VOYANT LUMINEUX CORRESPONDANT RESTERA ALLUMÉ PENDANT LE TEMPS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT DE CETTE ZONE EN DESSOUS D'UNE TEMPÉRATURE DE 50°C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quelques conseils pour cuisiner

N'utilisez que des poêles et des casseroles avec un fond solide et si possible épais, en particulier pour les préparations avec des températures de cuisson élevées comme les fritures. Des fonds pas parfaitement plats nécessitent un temps de cuisson plus élevé et augmentent la consommation d'énergie. La meilleure transmission de chaleur s'obtient quand la casserole et la zone de cuisson ont les mêmes dimensions.
Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en pyrex et en porcelaine à feu, à condition que le fond soit lisse. Respectez dans ce cas les instructions fournies par le fabricant du récipient.
Les éventuelles éclaboussures en cours de cuisson doivent être éliminées immédiatement.

Notes importantes

Attention : les surfaces des zones de cuisson deviennent brûlantes durant l'emploi. C'est la raison pour laquelle il faut tenir les enfants à l'écart.
Évitez de faire tomber des objets durs sur les surfaces de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. L'impact d'une forme pointue peut provoquer la rupture des surfaces de cuisson. En cas de ruptures ou de fissures du plan en céramique, il faut s'abstenir immédiatement d'utiliser la table de cuisson et contacter le service après-vente.
Le plan en vitrocéramique ne doit pas être utilisé comme surface d'appui. **N'utilisez pas la casserole en aluminium.**
La préparation d'aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou emballés dans des matières plastiques n'est pas autorisée. Ne jamais actionner les zones de cuisson sans casseroles. Ne jamais poser d'objets inflammables, explosifs ou déformables directement près des zones de cuisson.
Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer : pour cette raison, les aliments qui prévoient l'utilisation de graisses ou d'huiles, comme par exemple les frites, doivent être tenus sous contrôle au cours de la cuisson.
Il faut s'assurer en outre que les câbles et les fiches des éventuels électroménagers branchées dans les prises de courant se trouvant près de la table de cuisson ne sont jamais en contact avec les surfaces de cuisson chaudes.
La température ambiante du câble d'alimentation ne devra à aucun endroit dépasser 50°c .
En cas d'endommagement du câble, il faut le remplacer avec un autre câble fourni par le service d'assistance technique.
Si la surface en verre se casse déconnecter l'appareil du réseau électrique pour éviter les risques de secousse électrique.
Il ne faut nettoyer en aucun cas la table de cuisson en utilisant des nettoyeurs à vapeur ou similaires
Après l'emploi, il faut nettoyer à chaque fois la table de cuisson, après avoir attendu qu'elle se refroidisse. Même les plus petits résidus finiraient par se carboniser lors de l'utilisation successive. Utilisez uniquement les détergents conseillés. Les pailles d'acier, les éponges abrasives et les poudres à récurer peuvent provoquer des rayures. Les produits pour le décapage du four ne sont pas indiqués car ils sont corrosifs.
La saleté légère peut être éliminée avec un chiffon humide ou avec de la soude chaude. Les résidus de détergents doivent être éliminés à l'eau froide et les surfaces doivent être ensuite soigneusement séchées. Les taches d'eau

résistantes à l'eau bouillante peuvent être éliminées avec du vinaigre et du citron ou avec des produits anticalcaire. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'encadrement il faut le nettoyer immédiatement avec un chiffon humide pour éviter tout dommage.
Les incrustations peuvent être éliminées facilement avec un racleur à vitre. Le manche du racleur ne doit pas être en matière plastique qui pourrait fondre sur les surfaces chaudes. Faire attention durant l'emploi : risque de blessure.
Le sucre et les aliments contenant du sucre se caramélisent et doivent être éliminés immédiatement des zones de cuisson allumées.

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service Après-Vente :
En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson nous vous conseillons de vérifier que la fiche est bien branchée dans la prise de courant.
Si la cause du non-fonctionnement n'est pas identifiable :
éteindre l'appareil sans intervenir en aucune manière et appeler le Service Après-Vente.
L'appareil est fourni avec son certificat de garantie qui vous permet de bénéficier du Service Après-Vente.
Vous devrez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer au Service Après-Vente agréé, en cas de besoin, avec un document fiscalement valable délivré par le revendeur au moment de l'achat (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse, autre) sur lequel figurent le nom du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de vente.

MODELLE	VITRO IX 302
Spannung	230V
Strom	23,5 A
Hi-light-Platte 1200 W	1
Hi-light-Platte 1800 W	/
Höchstleistung W	3000
Speisekable	3x1,5 mm^2

1. Montage (Abb.1)

Der Einbau geht zu Lasten des Käufers, der Hersteller ist nicht verpflichtet, diesen Service auszuführen. Eingriffe, die aufgrund von falschem Einbau notwendig sind und beim Hersteller angefordert werden, sind nicht durch Garantie gedeckt.
Die Einbau-Kochfelder können in Tops aus beliebigem Material eingebaut werden, das jedoch eine Wärmebeständigkeit von 100°C und eine Dicke zwischen 25 und 40 mm aufweisen muss. Ist unter dem Kochfeld ein zugängliches Abteil vorhanden, so muss eine Trennwand aus Isolierstoff (Holz oder ähnliches) zwischen Einbau-Kochfeld und Abteil darunter eingebaut werden. Diese Trennwand muss mindestens 25 mm vom Boden des Kastens entfernt sein.

Befestigung am Möbel (Abb.2)

Die Befestigung am Möbel erfolgt mit Befestigungsbügeln, die als Zubehör geliefert werden. Im unteren Teil des Kastens sind die Löcher für die Stifte (A), an denen die Schrauben (C) zum Blockieren der Befestigungsbügel (B) angeschraubt werden, bereits vorgebohrt.

Anbringen der Dichtung (Abb.3)

Wichtig – In der Abbildung ist gezeigt, wie die Dichtung im gesamten Umfang angebracht werden muss.
Dieses Gerät wurde für nicht professionellen Gebrauch in Wohnbereichen konstruiert.

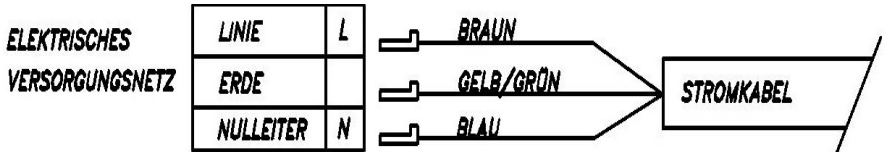
2.Elektrischer Anschluss

Die Daten kontrollieren, die auf dem Schild am Boden des Kochfelds angegeben sind, dann sicher stellen, dass zur Verfügung stehende Netz-Nennspannung und Leistung für den Betrieb des Kochfelds geeignet sind.
Vor dem Anschluss muss die Wirksamkeit der Erdungsanlage überprüft werden. Die Erdung des Geräts ist gesetzliche Pflicht. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.
Für Modelle ohne Stecker, einen genormten Stecker, welcher der auf dem Schild angegebenen Last standhält, an das Kabel montieren. Der Erdleiter des Kabels ist durch die Farben gelb und grün gekennzeichnet. Der Stecker muss auf jeden Fall zugänglich sein.
Falls man einen festen Netzanschluss wünscht, muss zwischen Gerät und Netz eine allpolige Schaltvorrichtung mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten eingebaut werden.
Zur Verbindung des Kabels mit dem Kochfeld muss der Klemmenbrettdeckel losgeschraubt und entfernt werden, so dass die Kontakte im Klemmenbrett zugänglich sind. Nach Durchführung des Anschlusses das Kabel mit dem mitgelieferten Befestigungssystem blockieren und den Klemmenbrettdeckel sofort wieder schließen.
Falls das Stromkabel ausgewechselt werden muss, so muss der Erdleiter (gelb-grün) 10 mm länger als die Linienleiter sein.
Ausschließlich ein Gummikabel Typ H05RR-F.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG. Dieses Gerät ist, was die Teile betrifft, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.

Dieses Gerät ist entsprechend der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Rückname- und Wiederverwertungspflicht von Elektro- und Elektronik-Altgeräten fest.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Wichtig: Vor dem ersten Kochen muss das Kochfeld gereinigt werden, danach alle Heizelemente nacheinander und ohne Topf fünf Minuten lang auf Höchsttemperatur einschalten. Auf diese Weise verschwindet der “Geruch nach neu” und die Feuchtigkeit, die sich auf den Kochplatten angesammelt hat, verdampft, was unter anderem auch notwendig ist, damit die elektronischen Instrumente bestens funktionieren.

SCHALTKNÖPFE (Abb.4)

DIE KOCHZONEN WERDEN ÜBER DREHKNÖPFE GESCHALTET, DIE AN EINEN ENERGIEREGLER ANGESCHLOSSEN UND IM UHRZEIGERSINN ZU DREHEN SIND. DIE ZAHLEN VON 1 BIS 6 GEBEN DIE EINSTELLUNGEN FÜR DAS KOCHEN AN. 1 IST DIE KLEINSTE EINSTELLUNG, 6 DIE GRÖßTE UND 0 GIBT DIE OFF-POSITION (AUS) AN.
DIE VON JEDEM DREHKNOPF GESCHALTETE KOCHZONE KANN AUF DEM SCHEMA NEBEN DER KOCHZONE ERMITTELT WERDEN.

1. SCHALTKNOPF
2. RESTWÄRMEANZEIGE
3. KOCHZONE

LEUCHTMELDER SPANNUNG VORHANDEN

DER SPANNUNGSLEUCHTMELDER LEUCHTET AUF, WENN EIN ODER MEHRERE HEIZELEMENTE IN BETRIEB SIND.

RESTWÄRMEANZEIGE

JEDEM HEIZELEMENT IST EINE RESTWÄRMEANZEIGE ZUGEORDNET, DIE AUTOMATISCH AUFLEUCHTET, WENN DIE JEWEILIGE KOCHZONE EINE TEMPERATUR VON 50°C ERREICHT BZW. ÜBERSCHRITTEN HAT. NACHDEM EINE KOCHZONE AUSGESCHALTET IST, WIRD DIE RESTWÄRMEANZEIGE WEITER LEUCHTEN, BIS SICH DIE KOCHZONE AUF EINE TEMPERATUR UNTER 50°C ABGEKÜHLT HAT.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ein paar Ratschläge zum Kochen

Nehmen Sie nur Pfannen und Töpfe mit robustem und möglichst dickem Boden her. Dies gilt insbesondere für Gerichte, die mit hohen Kochtemperaturen zubereitet werden, wie zum Beispiel Frittiertes. Nicht flache Böden verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erfolgt, wenn Topf und Kochzone die gleiche Größe haben.
Auf den Kochzonen kann auch Pyrex und Porzellan verwendet werden, falls der Boden glatt ist. Befolgen Sie diesbezüglich die Anweisungen des Herstellers des Kochgefäßes.
Eventuelle Spritzer sollten sofort entfernt werden.

Wichtige Hinweise

Achtung: die Oberflächen der Kochzonen werden während des Gebrauchs glühend heiß. Kinder sollten aus diesem Grund nicht in ihrer Reichweite sein.
Harte Gegenstände nicht auf die Kochflächen fallen lassen. Der Werkstoff ist unter bestimmten Bedingungen gegen mechanische Belastungen empfindlich. Punktförmige Stoßbelastungen können einen Bruch der Kochoberflächen verursachen. Den Gebrauch des Kochfeldes unverzüglich einstellen und den Kundendienst rufen, falls unbeabsichtigt Brüche, Risse oder Spalten auf dem Keramikfeld verursacht werden sollten.
Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablage- oder Stützfläche verwendet werden. **Benutzen Sie nicht Aluminiumtopf.** Das Kochen von Speisen, die in Alufolie gewickelt oder in Kunststoff verpackt sind, ist unzulässig. Die Kochzonen nie ohne Töpfe einschalten. Keine entzündbaren, EX-gefährdeten oder verformbaren Gegenstände in direkter Nähe des Kochfeldes halten.
Fett und überhitztes Öl kann Feuer fangen: aus diesem Grund müssen Speisen, für deren Kochen Fett oder Öl erforderlich ist, wie zum Beispiel Kartoffelfritten, während des Kochens kontrolliert werden.
Kabel und Stecker eventueller Elektrohaushaltgeräte, die in Steckdosen in der Nähe des Kochfeldes eingesteckt sind, dürfen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.
An keiner Stelle des Stromkabels darf die Raumtemperatur höher als 50°C sein.
Sollte das Kabel beschädigt werden, muss es mit einem anderen, vom technischen Kundendienst gelieferten Kabel ersetzt werden.
Sollte die Glasoberfläche zerbrechen, das Gerät vom Stromnetz abtrennen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden
Niemals darf das Kochfeld mit Dampfreinigern oder ähnlichem gesäubert werden.
Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden; vor der Reinigung warten, dass es abkühlt. Auch die kleinsten Reste würden beim nächsten Gebrauch verkohlen. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, schleifende Schwämme und Pulver können Kratzer verursachen. Backofen-Reinigungsmittel sind zur Reinigung ungeeignet, da sie korrosiv sind.
Wenig Schmutz kann mit einem feuchten Tuch oder mit Soda entfernt werden. Reinigungsmittelreste sind mit kaltem Wasser zu beseitigen; die Oberflächen müssen nach der Reinigung sorgfältig getrocknet werden. Wasserflecken, die kochendem Wasser widerstehen, können mit Essig und Zitrone oder mit Antikalkflüssigkeit

entfernt werden. Falls eines dieser Reinigungsmittel mit der Umrahmung in Berührung kommt, so muss dieses unverzüglich mit einem nassen Tuch entfernt werden, da es die Umrahmung beschädigen kann.
Verkrustungen können mit einem Glasschaber leicht entfernt werden. Der Schabergriff darf nicht aus Plastik sein, da er an den heißen Oberflächen festkleben könnte. Seien Sie bei seinem Gebrauch vorsichtig: es besteht Verletzungsgefahr.
Zucker und Speisen, die Karamellzucker enthalten, müssen sofort von den eingeschalteten Kochzonen entfernt werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:
überprüfen Sie, falls das Kochfeld nicht funktioniert, ob der Stecker gut in der Netzstromsteckdose sitzt.
Falls die Ursache der Betriebsstörung nicht gefunden wird:
schalten Sie das Gerät aus, verändern Sie nichts und rufen Sie den Kundendienst.
Das Gerät ist mit einem Garantieschein ausgestattet, mit dem Sie sich des Technischen Kundendienstes bedienen können.
Der ausgefüllte Garantieschein muss von Ihnen aufbewahrt und bei Bedarfsfall zusammen mit einem für Steuerzwecke gültigen Dokument, beim Kauf vom Händler ausgestellt (Lieferschein, Rechnung, Quittung, sonstiges) und mit dem Händlernamen, dem Lieferdatum, den Kenndaten des Produkts und dem Verkaufspreis versehen, dem Autorisierten Kundendienst vorgezeigt werden.

Fig.1-Abb.1

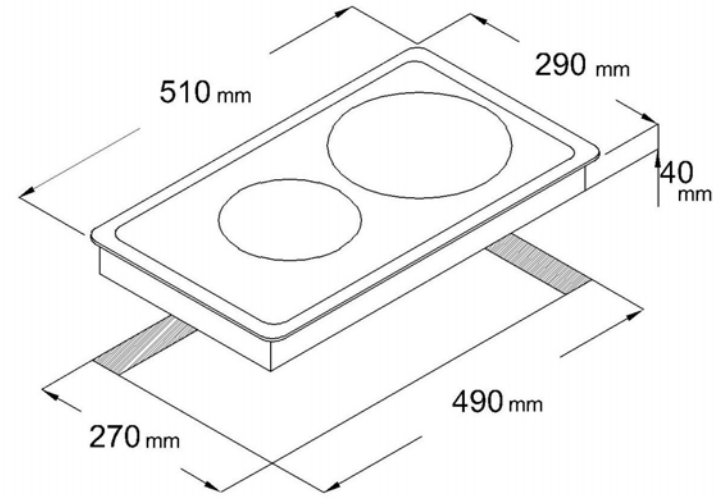


Fig.2-Abb.2

	A	B	C
(ES)Fijación al mueble	placas a introducir en el fondo de la placa empotrable	estribo de fijación	tornillo
(GB) Fixing the cook top to the unit	plates for inserting on the bottom of the cook top	fixing bracket	screw
(D)Befestigung am Möbel	Stift, der am Boden des Einbau-Kochfelds eingesteckt werden muss	Befestigungsbügel	Schraube
(F)Fixation au meuble	plaquettes à introduire sur le fond de la table de cuisson à encastrement	patte de fixation	vis

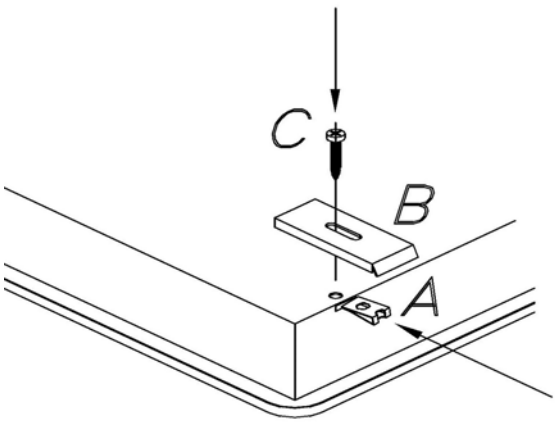
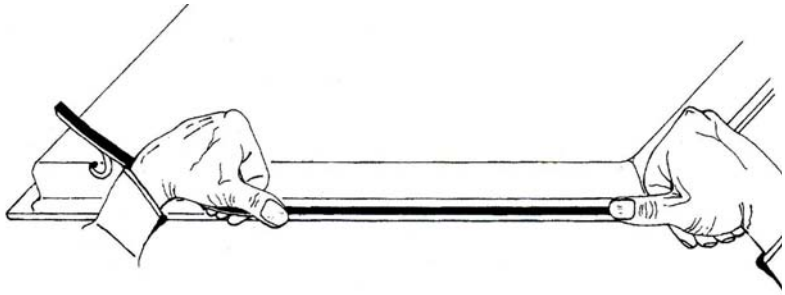


Fig.3-Abb.3

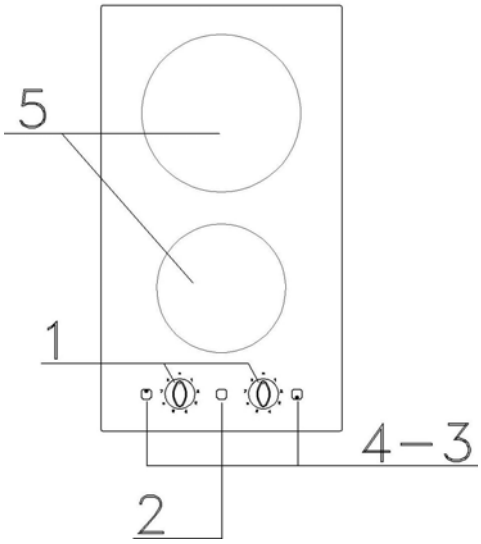
(ES)Aplicación de la junta
(GB)Applying the seal
(D)Anbringen der Dichtung
(F)Application joint



.....

Fig.4-Abb.4

(ES) Descripción de los mandos
(GB) Description of the controls
(F) Description des commandes
(D) Beschreibung der Schaltvorrichtungen



.....

FRANKE ESPAÑA, SAU
Poligono Can_Magarola
C/Molí de Can Bassa, nº 2-10
08100 MOLLET DEL VALLES
Barcelona ESPAÑA